D AT

Bedienungs- und Installationsanleitung





Küchentechnik

Einbau-Herd

EBS 9993 10



(Abbildung ähnlich)

4051543031712

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein ORANIER-Haushaltsgerät entschieden haben!

ORANIER-Haushaltsgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein:

Kundenservice / Ersatzteile

eMail service@oranier.com

Telefon 0 64 62 / 9 23-355
Telefax 0 64 62 / 9 23-359

Alle Dienste sind erreichbar
Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr
Fr 8.00 - 15.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per eMail oder Telefax mit.

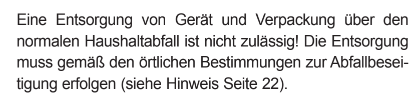
Ländervertretungen:

Österreich

ORANIER
Niederlassung Österreich
Dürrnberger Straße 5 · 4020 Linz

Telefon <43> 07 32 / 66 01 88
Telefax <43> 07 32 / 66 02 23
eMail sales@oranier.at

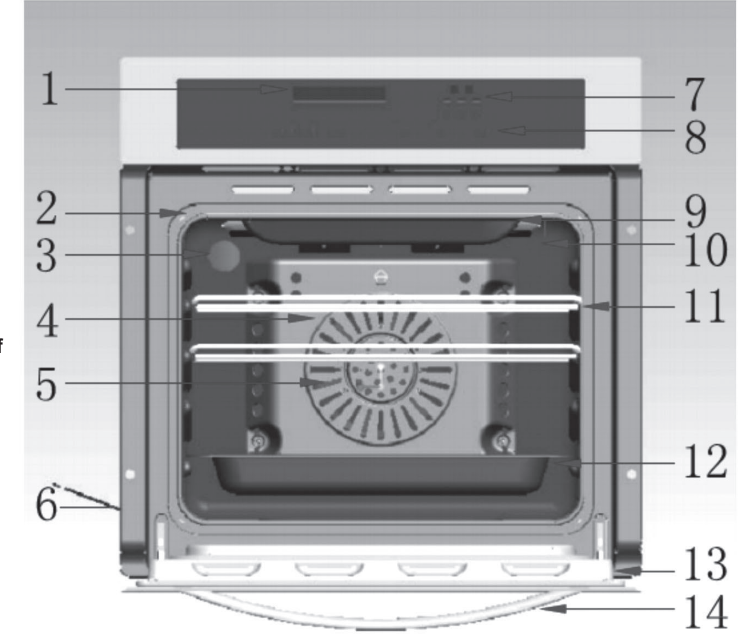
Inhaltsverzeichnis


Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 22).



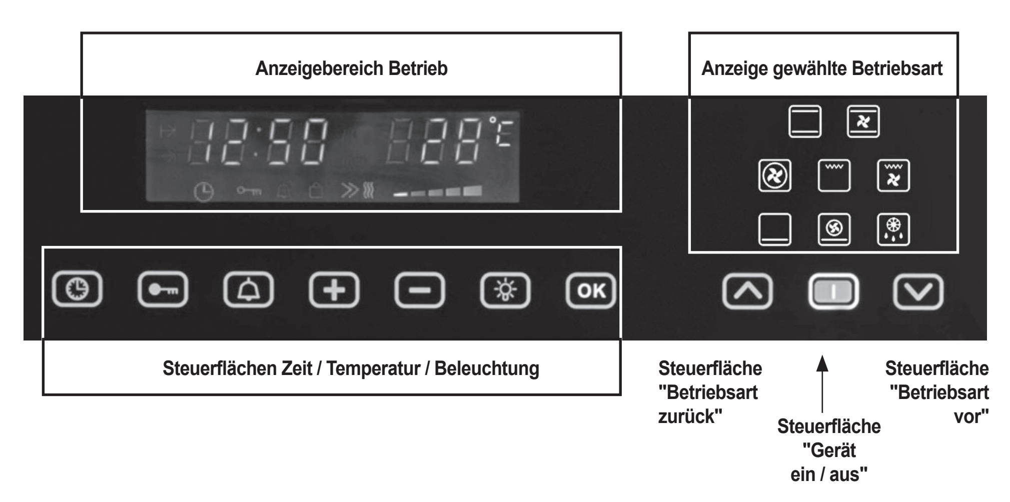
Ihr Gerät im Überblick

1 - Anzeige
2 - Dichtung
3 - Backraumbeleuchtung
4 - Ringheizkörper
5 - Umluftventilator
6 - Netzleitung
7 - Bedienfeld
8 - Steuerflächen ("Touchcontrol")
9 - Oberes Heizelement
10 - Unteres Heizelement
11 - Grillrost
12 - Backblech
13 - Backraumtür
14 - Wärmeisolierter Türgriff



Bedienfeld

Das Bedienfeld gliedert sich in vier Bereiche: "Anzeigebereich Betrieb", "Steuerflächen Zeit / Temperatur", "Anzeige gewählte Betriebsart" sowie die Steuerflächen "Betriebsart zurück", "Betriebsart vor" und "Gerät ein / aus".



Wichtige Sicherheitshinweise

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Das allgemeine Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.
Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch des Backofens aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.
Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass diese Person auch die Bedienungsanleitung erhält. (Vor der Installation und Benutzung des Backofens sollten diese Hinweise zur Sicherheit des Gerätes zur Kenntnis genommen werden). Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.
Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. IHR HERD KANN EINIGE DER IN DIESEM HANDBUCH ERKLÄRTEN AUSSTATTUNGEN NICHT BEINHALTEN. WÄHREND SIE DIESES HANDBUCH DURCHLESEN, SOLLTEN SIE AUF DIE ABBILDUNGEN ACHTEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen und Behinderungen der Sinnesorgane bzw. Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse bedient werden, wenn sie vorher beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die etwaigen Gefahren verstanden haben. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG: Während der Benutzung können der Herd und die zugänglichen Teile heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.
Die Handgriffe werden nach kurzer Zeit der Verwendung des Herdes heiß. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Herd ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.
Verwenden Sie zur Reinigung des Herds keine Dampfreiniger.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.

VORSICHT: Wenn der Grill verwendet wird, können die von aussen zugänglichen Teile sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder vom Herd fern.

- Ihr Herd wurde unter Einhaltung der einschlägigen inländischen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Die Aufstellung oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt wurden, können Sie gefährden.
- Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Herds ist gefährlich und daher verboten. Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen (Gastyp und Gasdruck) und die Einrichtung des Geräts kompatibel sind. Die Vorschriften für diesen Herd sind auf dem Typenschild angegeben.
- VORSICHT: Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.
• Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an der Backraumtür.
Dieses Gerät ist nicht an ein Abzugsgerät für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit den aktuell gültigen Installationsrichtlinien eingebaut und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist dabei auf die relevanten Richtlinien bezüglich der Belüftung zu richten.
Wenn der Brenner nach 15 Sekunden noch immer nicht läuft, stellen Sie ihn ab, öffnen Sie die Backraumtür und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie nochmals versuchen, ihn zu zünden.
Diese Anweisungen sind nur dann gültig, wenn das Ländersymbol auf den Gerät angebracht ist. Ist keine Ländersymbol am Gerät angebracht, müssen Sie in den technischen Anleitungen nachsehen, die die notwendigen Anweisungen bezüglich der Einstellung des Gerätes für die Verwendung in dem Land enthalten.
- Um Ihre Sicherheit zu garantieren, wurden alle erdenklichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen.
Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Gerätezubehör.
- Überprüfen Sie, ob die Stromzuleitung nicht während der Installation eingeklemmt wurde. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Lassen Sie niemals Kinder auf die geöffnete Backraumtür klettern oder auf ihr sitzen.

Warnhinweise zur Installation
- Sie dürfen den Herd, solange er nicht eingerichtet ist, nicht in Betrieb nehmen. Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Aufstellung durch nicht befugte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Für den Fall, dass Sie einen Schaden erkennen, verwenden Sie bitte nicht das Gerät, sondern setzen Sie sich sofort mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100 °C zu widerstehen.

Während der Verwendung
Wenn Sie den Herd das erste Mal einschalten, wird ein bestimmter Geruch entstehen, der von den Isoliermaterialien und den Heizelementen herrührt. Deshalb sollten Sie den Herd vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Bitte lüften Sie während dieser Zeit die Umgebung, in welcher der Herd installiert ist, gründlich durch.
- Die inneren und äußeren Oberflächen des Herds werden bei seiner Verwendung heiß. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen, etwas zurück. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.
- Stellen Sie während des Betriebs keine enflammbaren oder brennbaren Materialien in oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in den Herd geben oder herausnehmen.
Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie die Kasserolle oder Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie den Herd ab.
- Stellen Sie Pfannen immer in die Mitte über die Kochzone und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie bitte den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet. Schließen Sie auch, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, den Gaszufuhrhahn.
- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position „0“ (Stop) stehen, wenn der Herd nicht in Betrieb ist.
- Wenn Sie die Ablagen herausziehen, neigen sie sich. Achten Sie darauf, dass keine heißen Flüssigkeit überlaufen.
VORSICHT: Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts kommt es zur Bildung von Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsgasen in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut gelüftet ist, insbesondere wenn das Gerät verwendet wird. Halten Sie stets die natürlichen Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie ein mechanisches Abzugsgerät (Abzugshaube).
- Die längere intensive Verwendung des Geräts kann eine zusätzliche Be-/Entlüftung erforderlich machen. Zum Beispiel das Öffnen der Fenster für eine bessere Belüftung oder das Einschalten einer höheren Stufe, wenn eine mechanische Entlüftung vorhanden ist.
- Halten Sie bei Benutzung des Grillbrenners die Backraumtür stets geöffnet und verwenden Sie dazu das Grillhitzeschild, das mit dem Produkt mitgeliefert wurde. Verwenden Sie den Grillbrenner nie bei geschlossener Backraumtür.
VORSICHT: Glasabdeckungen können springen, wenn sie zu heiß werden.
Schalten Sie alle Brenner ab, bevor Sie die Abdeckung schließen.
Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
Stellen Sie niemals etwas auf die geöffnete Backraumtür oder den Auszug. Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Klappe beschädigt werden.
Geben Sie keine schweren Gegenstände oder entzündliche, brennbare Objekte (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Stoff etc.) in die untere Ausziehlade. Damit ist auch Kochgeschirr mit Accessoires aus Kunststoff (z. B. Griffe) gemeint.
- Hängen Sie keine Handtücher, Spültücher oder Tücher an das Gerät oder seine Griffe.

Reinigung und Wartung
- Bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, müssen Sie das Gerät ausschalten. Sie können dies mit dem Trennen des Gerätes von der Stromversorgung oder Ausschalten der Hauptsicherung tun.
- Sie dürfen während der Reinigung der Kontrollfläche die Schaltknöpfe nicht entfernen.

FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST BEAUFTRAGEN.

Erstmalige Benutzung

Der Backofen muss gründlich gereinigt werden. Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fetthaltigen Fertigungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Wichtig:

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (wie z.B. Zitronensaft, Essig, Salz usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Wände.

Umweltverträglichkeit

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Gerätes auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.
Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt und recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt. Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

Kühlventilator

Ein Kühlventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backofentür. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60ºC überschreitet.

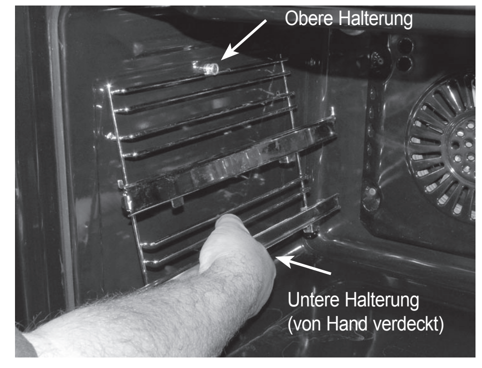
Wird der Backofen z.B. auf 200ºC eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Minuten ein.

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60ºC wieder unterschreitet, z.B. schaltet sich die Kühlung nach Betrieb auf 200ºC nach etwa 30 Minuten aus.

Reling aushängen

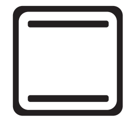
Um die seitlichen Halterungen (Reling) für Backbleche und Roste herausnehmen zu können drücken Sie die unterste Sprosse etwas nach oben. Jetzt kann die Reling mit der Unterkante ein Stück nach innen geklappt und herausgenommen werden.

Zum Einhängen Reling in die untere Halterung einsetzen und anschließend die oberste Sprosse etwas nach unten drücken und in die obere Halterungen einhängen.



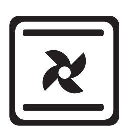
(Abbildung ähnlich)

Betriebsarten



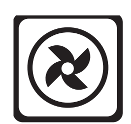
Ober- und Unterhitze kombiniert

Die unteren und oberen Heizelemente sind in Betrieb. Die klassische Betriebsart - nahezu unübertroffen wenn es um das Garen unterschiedlich zusammengesetzter Speisen geht. Garen nur auf einer Ebene möglich.



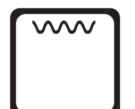
Ober- und Unterhitze mit Umluft

Die unteren und oberen Heizelemente sind in Betrieb. Zusätzlich verteilt der gleichzeitig arbeitende Umluftventilator die heiße Luft gleichmäßig im gesamten Backraum. Sehr gut um gefrorene Fertiggerichte zuzubereiten (Schnell-Koch-Methode). Schnelles Garen von großen Mengen.



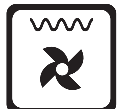
Heißluft

Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb. Auf Grund der vollständig gleichmäßigen Temperaturverteilung im Backraum ist ein Verbrennen des Gargutes so gut wie unmöglich. Perfekt zum gleichzeitigen Backen und Garen auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass sich Gerüche und Geschmack vermischen.



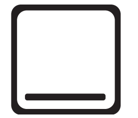
Grillbetrieb

Der Backofen wird in einem Temperaturbereich von 50 – 250 °C ohne Umluftventilation nur mit Oberhitze durch den Grill betrieben. Der Grill heizt immer mit maximaler Leistung. Die Backofentür schließen.



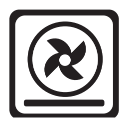
Grill mit Umluft

Nur Oberhitze durch den Grill mit gleichzeitig arbeitenden Umluftventilator. Die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt. Diese Funktion eignet sich auch gut für eine schnelle Bräunung.



Unterhitze

Das untere Heizelemente ist in Betrieb.
Zum Nachbacken von Kuchen oder Pizza, sorgt für einen knusprigen Boden!



Unterhitze mit Heißluft (Pizzafunktion)

Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper mit Umluftventialtor sind in Betrieb.
Ideal, wenn der Boden knusprig und der Belag saftig bleiben soll.
Also bestens geeignet für Pizza und Obstkuchen.



Auftaufunktion

Nur der Umluftventilator ist in Betrieb, ohne Heizung.
Der Auftauvorgang erfolgt sehr schonend bei Zimmertemperatur

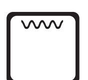
Bedienung

Anzeige Betriebsart:














Steuerfläche "Betriebsart zurück"





Schaltfläche "Gerät Aus"



Steuerfläche "Betriebsart vor"

Anzeigebereich Betrieb:



Anzeige "Auto Start/Stop"

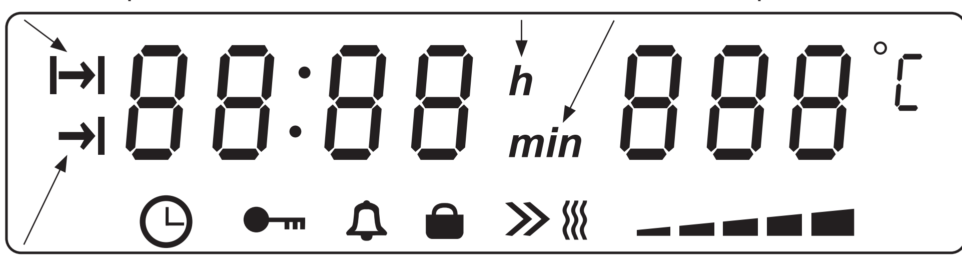
Digital-Anzeige "Zeit"

Zeiteinheit "Stunden"

Zeiteinheit "Minuten"

Digital-Anzeige "Temperatur"

Anzeige "Einheit"



Anzeige "Auto Stop"



Anzeige "Zeitfunktion"

Anzeige "Kinder-sicherung"



Anzeige "Alarm"

Anzeige "Heizung in Betrieb"

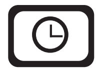
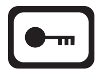
Anzeige "Fortschritt Aufheizen"

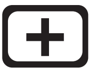
Schalt-/Steuerflächen Zeit / Temperatur / Beleuchtung:

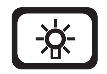
Schaltfläche "Kindersicherung"

Steuerfläche "Plus"

Schaltfläche "Backraumbeleuchtung"






Schaltfläche "Zeitfunktion"

Schaltfläche "Alarm"

Steuerfläche "Minus"

Schaltfläche "Eingabebestätigung"

Bedienung

Das Bedienfeld ist völlig eben, glatt und daher sehr leicht zu reinigen. Die Bedienung des Gerätes erfolgt über berührungsempfindliche und verschleißfreie Schalt- bzw. Steuerflächen (Touchcontrol):
Eine sanfte Berührung genügt, um die entsprechenden Steuer- bzw. Schaltbefehle zu erteilen!

Schaltflächen reagieren auf einmalige Berührung. Erst eine erneute Berührung löst einen weiteren Schaltvorgang aus.

Steuerflächen verändern einzustellende Werte jeweils um einen Schritt. Belassen Sie den Finger auf der Steuerfläche, erfolgt eine fortlaufende Veränderung, die erst dann endet, wenn Sie den Finger von der Steuerfläche nehmen.

Kindersicherung
(Sperren des Gerätes gegen unbefugte bzw. versehentliche Benutzung)

Betätigen Sie die Schaltfläche **"Kindersicherung"**.

Die Anzeige **"Kindersicherung"** erscheint. Das Bedienfeld des Gerätes ist nunmehr gegen unbefugte bzw. versehentliche Benutzung gesperrt.

Um das Bedienfeld des Gerätes wieder zu entsperren, betätigen Sie die Schaltfläche **"Kindersicherung"** für ca. 3 Sekunden. Die Anzeige **"Kindersicherung"** erlischt und das Gerät kann wieder, wie gewohnt, bedient werden.

Schaltfläche "Backraumbeleuchtung"
Benutzen Sie diese Schaltfläche zum Ein- bzw. Ausschalten der Backraumbeleuchtung.

Schaltfläche "Eingabebestätigung"
Benutzen Sie diese Schaltfläche zur Bestätigung von Eingaben, der Betriebsart oder um einen Programmiervorgang wieder zu verlassen.

Fehlermeldungen
Etwaige Fehlermeldungen erscheinen kodiert in der Digital-Anzeige **"Temperatur"**.

Anzeige "Einheit"
Drücken der Steuerflächen **„Minus“** und **„Plus“** für 1 Sek. wechselt zwischen Temperaturanzeige in °Celsius "C" und °Fahrenheit (F).

Anzeige "Fortschritt Aufheizen"
Informiert Sie über die momentane Temperatur im Backraum, abhängig von der von Ihnen gewählten Solltemperatur. Ist diese erreicht, leuchten alle Segmente der Anzeige.
Sofern das Rezept einen vorgeheizten Backraum erfordert, können Sie das erreichen dieses Zustandes anhand dieser Anzeige mit einem Blick überprüfen.

Alarmfunktion
(Ein Signalton ertönt zu einem eingestellten Zeitpunkt)

Das Gerät muss dazu nicht in Betrieb sein.

Betätigen Sie Schaltfläche **"Alarm"**.
Die Zeiteinheit **"Stunden"** erscheint, die Digitalanzeige **"Zeit"** sowie die Anzeige **"Alarm"** beginnen zu blinken.

Mit den Steuerflächen **„Minus“** und **„Plus“** können Sie nun die Stunde einstellen.

3 Sekunden nach der letzten Änderung verlischt die die Zeiteinheit **"Stunden"** und es beginnt die Zeiteinheit **"Minuten"** zu blinken.
Mit den Steuerflächen **„Minus“** und **„Plus“** können Sie nun die Minuten einstellen.

Mit Betätigen der Schaltfläche **"Eingabebestätigung"** wird die eingestellte Alarmzeit übernommen.

Um die eingestellte Alarmzeit zu überprüfen, betätigen Sie die Schaltfläche **"Alarm"**. Die eingestellte Alarmzeit wird in der Digitalanzeige **"Zeit"** für einige Sekunden angezeigt.

Beim Erreichen der eingestellten Alarmzeit ertönt ein Signalton.

Bitte beachten Sie:
Die Alarmfunktion ist völlig unabhängig von den Betriebsabläufen des Gerätes und hat keinen weiteren Einfluss.

Bedienung

Uhrzeit einstellen:
Die Uhrzeit kann jederzeit, solange sich sich das Gerät im ausgeschalteten Zustand ("OFF") befindet, eingestellt werden.

Nach einem Stromausfall bzw. nach dem das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wurde, ertönt für 5 Sekunden ein Signalton und die Digitalanzeige **"Zeit"** sowie die Anzeige **"Zeitfunktion"** beginnen für 6 Sekunden zu blinken. Während dieser Zeit kann die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.

Die Uhrzeit kann auch noch später eingestellt werden. Betätigen Sie hierzu die Steuerfläche **"Zeitfunktion"**. Die Zeiteinheit **"Stunden"** beginnt zusätzlich zu blinken. Mit den Steuerflächen **„Minus“** und **„Plus“** können Sie nun die Stunde einstellen.

3 Sekunden nach der letzten Änderung verlischt die die Zeiteinheit **"Stunden"** und es beginnt die Zeiteinheit **"Minuten"** zu blinken. Mit den Steuerflächen **„Minus“** und **„Plus“** können Sie nun die Minuten einstellen.

3 Sekunden nach der letzten Änderung wird die Uhrzeit wie eingestellt übernommen.

Hinweis: Bei einem Stromausfall bzw. wenn die Uhrzeit neu eingestellt wird, werden etwaige programmierte Automatikfunktionen gelöscht.

Manueller Betrieb *(Sie schalten das Gerät ein- und aus)*

1. Schritt: *Auswählen einer Betriebsart*
Betätigen Sie Steuerflächen **„Betriebsart vor“** oder **„Betriebsart zurück“** solange, bis die von Ihnen gewünschte Betriebsart im Bereich der **„Anzeige Betriebsart“** blinkend angezeigt wird.

Mit der gewählten Betriebsart wird eine geeignete Temperatur vorgeschlagen. Mit Ausnahme der Betriebsart "Auftauen", bei der kein Heizkörper aktiviert wird, beträgt diese voreingestellte Temperatur 180° C.

2. Schritt: *Temperatur einstellen*
Sie können die Temperatur nach Ihren eigenen Vorstellungen im Bereich von 40 - 250° C einstellen:
Mit den Steuerflächen **„Minus“** und **„Plus“** können Sie die gewünschte Backraumtemperatur in 1º-Schritten einstellen.

3. Schritt: *Gerät einschalten*
6 Sekunden nach der letzten Änderung wird die vorgeschlagene oder die von Ihnen eingestellte Temperatur übernommen (Anzeige **"Betriebsart"** leuchtet dauerhaft).

Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Betätigen der Schaltfläche

"Eingabebestätigung" 

und nehmen Sie das Gerät damit in Betrieb.

Es erscheint die Anzeige **"Heizung in Betrieb"** und die Anzeige **"Fortschritt aufheizen"**. Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, leuchten alle Balken der Anzeige **"Fortschritt aufheizen"** und die Anzeige **"Heizung in Betrieb"** erlischt.

Sobald die Temperatur im Backraum um ein gewisses Maß gesunken ist, heizt das Gerät wieder auf Solltemperatur auf: Für die Dauer des Aufheizvorganges erscheint wieder die Anzeige **"Heizung in Betrieb"**.

Die Betriebsart kann auch während des laufenden Betriebs noch geändert werden.

Ohne gewählte Automatikfunktion beginnt das Gerät sofort zu arbeiten. Falls Sie das Gerät nicht selbst abschalten, erfolgt nach 10 Stunden eine automatische Sicherheitsabschaltung.

Bedienung

Halbautomatischer Betrieb
(Sie programmieren die Gardauer, starten selbst den Garvorgang und das Gerät schaltet sich am Ende der Gardauer selbst aus)

Betätigen Sie Steuerflächen **„Betriebsart vor“** oder **„Betriebsart zurück“** solange, bis die von Ihnen gewünschte Betriebsart in der **„Anzeige Betriebsart“** blinkend angezeigt wird.

Mit der gewählten Betriebsart wird eine geeignete Temperatur vorgeschlagen. Mit Ausnahme der Betriebsart "Auftauen", bei der kein Heizkörper aktiviert wird, beträgt diese voreingestellte Temperatur 180° C.

Sie können die Temperatur nach Ihren eigenen Vorstellungen im Bereich von 40 - 250° C einstellen:

Temperatur einstellen
Mit den Steuerflächen **„Minus“** und **„Plus“** können Sie die gewünschte Backraumtemperatur in 1º-Schritten einstellen.

6 Sekunden nach der letzten Änderung wird entweder die vorgeschlagene oder die von Ihnen eingestellte Temperatur übernommen.

Um die für den halbautomatischen Betrieb notwendige Gardauer zu programmieren, gehen Sie wie folgt vor:

Betätigen Sie die Schaltfläche **"Zeitfunktion"** 2 mal.
Die Zeiteinheit **"Stunden"** erscheint, die Digitalanzeige **"Zeit"** sowie die **Anzeige "Auto Stop"** beginnen zu blinken.

Mit den Steuerflächen **„Minus“** und **„Plus“** können Sie nun die Stunde einstellen.
3 Sekunden nach der letzten Änderung beginnt die Zeiteinheit **"Minuten"** zu blinken.

Mit den Steuerflächen **„Minus“** und **„Plus“** können Sie nun die Minuten einstellen.
Mit Betätigen der Schaltfläche **"Eingabebestätigung"** wird die eingestellte Gardauer übernommen und der Garvorgang gestartet.

Am Ende der Gardauer (Ende der programmierten Zeit):
- schaltet sich der Backofen aus,
- die Anzeige der Gardauer erlischt,
- einige Sekunden lang ertönt ein akustisches Signal.

Bitte beachten Sie:
Eine Programmierung kann nur über einen Zeitraum von maximal 23 Stunden und 59 Minuten hinweg erfolgen!

Bedienung

Vollautomatischer Betrieb
(Sie programmieren die Gardauer und den Garzeitbeginn. Das Gerät beginnt den Garvorgang automatisch und schaltet sich am Ende der Garzeit selbst aus)

1. Schritt: *Auswählen einer Betriebsart*
Betätigen Sie Steuerflächen **„Betriebsart vor“** oder **„Betriebsart zurück“** solange, bis die von Ihnen gewünschte Betriebsart im Bereich der **„Anzeige Betriebsart“** blinkend angezeigt wird.

2. Schritt: Temperatur einstellen
Sie können die Temperatur nach Ihren eigenen Vorstellungen im Bereich von 40 - 250° C einstellen:
Mit den Steuerflächen **„Minus“** und **„Plus**“ können Sie diegewünschte Backraumtemperatur in 1º-Schritten einstellen.

3. Schritt: Gardauer programmieren

Betätigen Sie die Schaltfläche **"Zeitfunktion"** 2 mal.
Die Zeiteinheit **"Stunden"** erscheint, die Digitalanzeige **"Zeit"** sowie die Anzeige **"Auto Stop"** beginnen zu blinken. Mit den Steuerflächen **„Minus“** und **„Plus“** können Sie nun die Stunde einstellen.
3 Sekunden nach der letzten Änderung beginnt die Zeiteinheit **"Minuten"** zu blinken.
Mit den Steuerflächen **„Minus“** und **„Plus“** können Sie nun die Minuten einstellen.

Danach bitte gleich mit Schritt 4 fortfahren:

4. Schritt: Garzeitanfang eingeben
(Sie geben die Uhrzeit ein, zu der der Garvorgang beginnen soll)

Betätigen Sie die Schaltfläche **"Zeitfunktion"** ein weiteres Mal. Die Anzeige **"Auto Start/Stop"** erscheint und die Zeiteinheit **"Stunden"** beginnt zu blinken. Mit den Steuerflächen **„Minus“** und **„Plus“** können Sie nun die Stunde einstellen.
3 Sekunden nach der letzten Änderung beginnt die Zeiteinheit **"Minuten"** zu blinken.
Mit den Steuerflächen **„Minus“** und **„Plus“** können Sie nun die Minuten einstellen.
Mit Betätigen der Schaltfläche

"Eingabebestätigung" 

wird die eingestellte Einschaltzeit (Start) übernommen.

Durch Betätigen der Schaltfläche **"Eingabebestätigung"** starten Sie den vollautomatischen Betrieb**:**
Das Gerät schaltet sich zum vorgegebnenen Zeitpunkt ein und schaltet sich nach der vorgebenen Betriebsdauer selbsttätig aus:

- die Anzeige der Gardauer erlischt,
- einige Sekunden lang ertönt ein akustisches Signal.

Bitte beachten Sie:
Eine Programmierung kann nur über einen Zeitraum von maximal 23 Stunden und 59 Minuten hinweg erfolgen!

Reinigung und Pflege

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist verboten!

Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.
Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spülmittellauge abwischen.

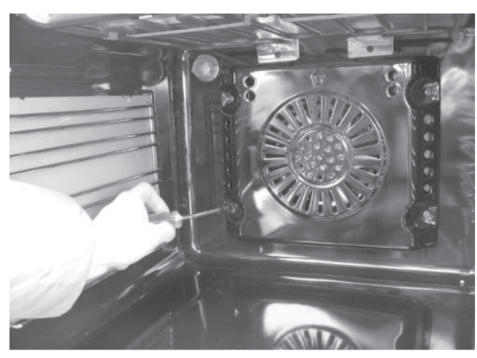
Zur Reinigung muss das Gerät abgeschaltet und abgekühlt sein - Verbrennungsgefahr!

Reinigen des Backofeninnenraumes:

Das Innere des Backofens bitte nach jedem Gebrauch reinigen. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht ein.
Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Alle Zubehörteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) sind nach jedem Gebrauch zu spülen und gut abzutrocknen. Zur leichteren Reinigung vorher kurz einweichen.



Nehmen Sie auch die Verkleidung des Umluftventilators ab und reinigen Sie den Raum dahinter.

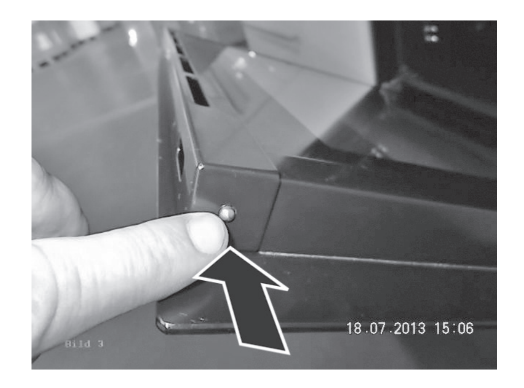


Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

Reinigung der Scheibe in der Backofentür

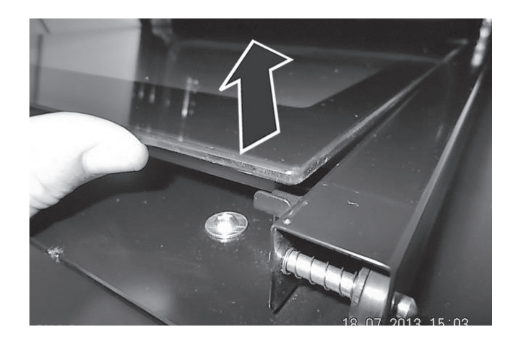
Dieser Backofen ist an der Backraumtür mit einer einfachen/ doppelten (modellabhängig) Isolierverglasung versehen, die zu Reinigungszwecken bequem und ohne Spezialwerkzeug abgenommen werden kann:

Öffnen Sie die Backraumtür komplett. Die Isolierglasscheiben sind im unteren (hinteren) Bereich der Backraumtür eingehangen und werden im oberen (vorderen) Bereich von einer, von zwei Federbolzen gesicherten, Profilschiene gehalten.

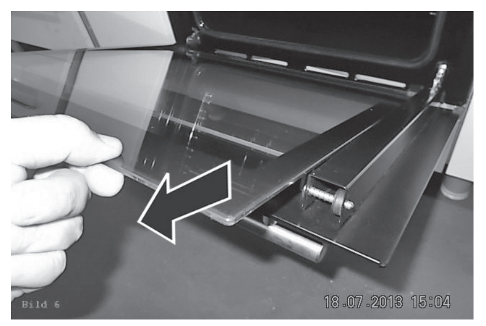


Beide Federbolzen eindrücken und Profilschiene abnehmen.

Die Isolierglasscheiben vorsichtig im oberen (vorderen) Bereich anheben...



...und nach vorne herausziehen.



Jede Isolierglasscheibe mit lauwarmer Spüllauge oder geeignetem Reinigungsmittel säubern und trocknen.

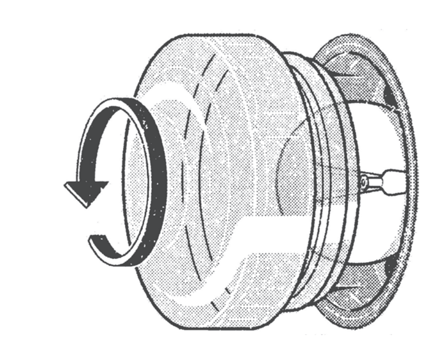
Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

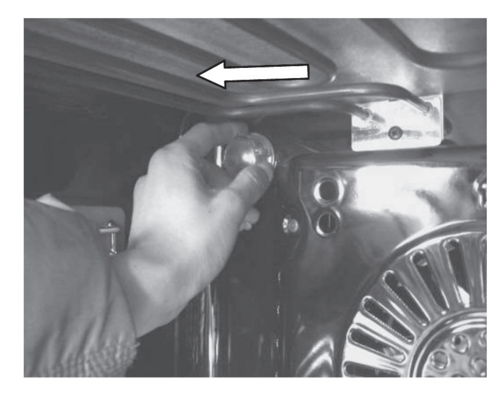
Leuchtmittel im Backraum wechseln

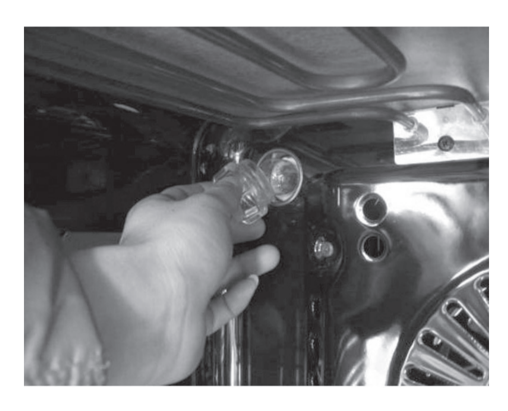
WICHTIG:
Das Leuchtmittel für die Ofenbeleuchtung muss folgende Eigenschaften aufweisen:
a) Hochtemperaturbeständig (bis 300ºC)
b) Spannung 230 V
c) Leistung 25 W
d) Sockel E 14

Das Gerät vor Beginn der Arbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

Zur Vermeidung von Beschädigungen sollte im Ofen ein Tuch ausgebreitet werden. Lampenabdeckung aus Glas abschrauben. Verbrauchtes Leuchtmittel herausdrehen und neues Leuchtmittel einsetzen. Lampenabdeckung wieder anbringen und Tuch entfernen.
Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.





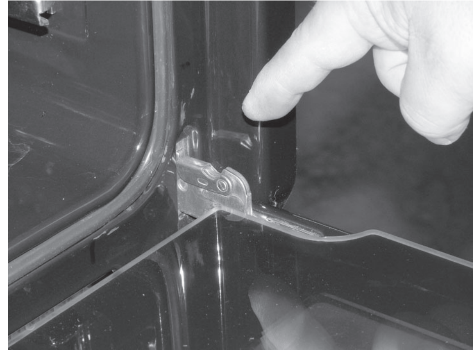


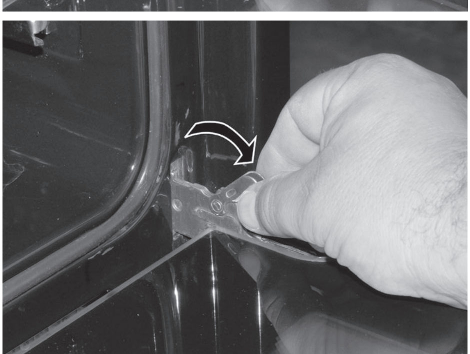
Backraumtür ausbauen

1. Die Backraumtür vollständig öffnen.

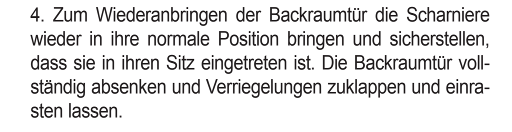
2. Klapp-Verriegelungen auf beiden Seiten der Backraumtür öffnen.

3. Die Backraumtür an den Seiten greifen, etwas anheben und nach vorn herausziehen.

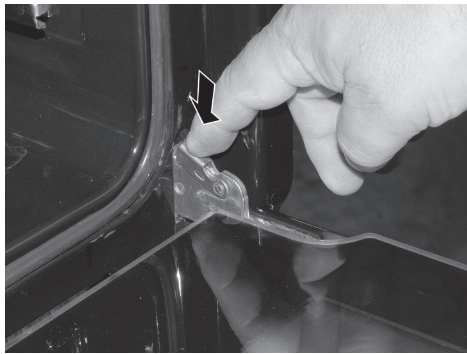


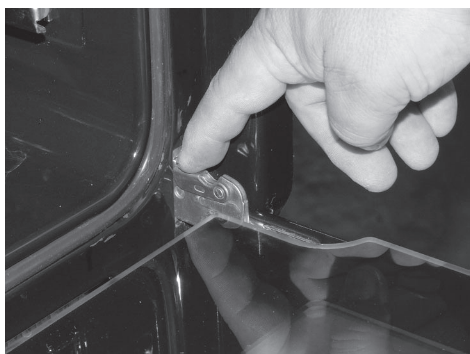






4. Zum Wiederanbringen der Backraumtür die Scharniere wieder in ihre normale Position bringen und sicherstellen, dass sie in ihren Sitz eingetreten ist. Die Backraumtür vollständig absenken und Verriegelungen zuklappen und einrasten lassen.





5. Die Backraumtür vollständig schließen.

Einbau des Backofens

Das Gerät kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Die Einbaunische des Gerätes darf keine Rückwand aufweisen! Die Standfläche in dieser Nische muss zur Wand hin über die gesamte Breite eine Aussparung von mindestens 50 mm aufweisen.

Nach erfolgtem Einbau des Gerätes ist zu prüfen, ob alle Ofenelemente richtig funktionieren. Dazu das Gerät ein paar Minuten lang eingeschaltet lassen.

Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y(IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angebaut werden.

Elektrischer Anschluss

Allgemeiner Hinweis:
Das Gerät wurde gemäß der europäischen Norm EN 60335-2-6 hergestellt. Es entspricht der Schutzklasse 1 und muss demzufolge geerdet werden!

Sicherheitshinweise

1. Der elektrische Anschluss des Gerätes darf ausschließlich von einer anerkannten Elektrofachkraft ausgeführt werden!

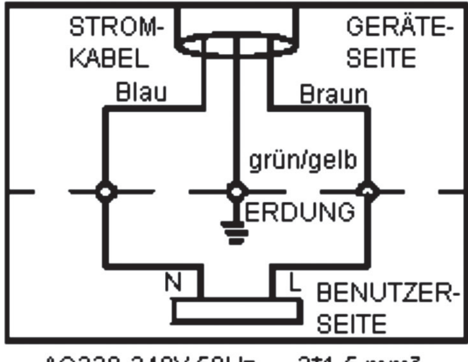
2. Die allgemein geltenden Vorschriften und Normen (z.B. DIN VDE usw.) sowie regionale Vorschriften der zuständigen Energieversorgungsunternehmen sind unbedingt zu beachten.

Keine Haftung bei Unfällen und Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Ausführung des elektrischen Anschlusses oder auf Nichteinhaltung geltender Vorschriften zurückzuführen sind!

Weitere wichtige Hinweise:
Bauseits ist für das Gerät ein separater 230V-Wechselstromkreis vorzusehen der mit 16 A abzusichern ist (siehe Typenschild).

Anschluss an eine bauseits installierte Schutzkontakt-Steckdose ("Schuko-Steckdose" nach DIN 49440).
Die Netzanschlussleitung des Gerätes wird zusammen mit dem montierten 3-poliger Schutzkontakt-Stecker („Schuko-Stecker" nach DIN 49441) an eine Schuko-Steckdose angeschlossen.

Zu beachten ist dabei auch, dass dieser Steckanschluss (Stecker / Steckdose) zugänglich bleibt, wenn das Gerät im Schrank eingebaut ist.



Fehlertabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Anzeige „Zeit" blinkt	Stromausfall	Aktuelle Uhrzeit einstellen
Backofen heizt nicht auf	Sicherung ausgelöst Thermostat defekt	Sicherung einschalten / ersetzen Kundendienst rufen
Das komplette Gerät ist ohne Funktion	Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) ausgelöst Sicherung ausgelöst	Fehlerstrom-Schutzschalter einschalten Sicherung einschalten / ersetzen Gerät und Anschluss überprüfen
Sicherung bzw. FI-Schalter löst ständig aus (unabhängig von der gewählten Funktion)	Sicherung zu schwach ausgelegt Fehlerhafter elektrischer Anschluss	Dem Anschlusswert entsprechene Sicherung verwenden. Vorsicht! Falls trotz korrekter Absicherung die Sicherung bzw. der FI-Schalter ständig auslöst, hat dies in der Regel einen triftigen Grund: Herd nicht benutzen!
Backofen bleibt dunkel	Leuchtmittel defekt Sicherung ausgelöst	Leuchtmittel ersetzen Sicherung einschalten / ersetzen
Glas der Backraumtür gesprungen (Riss) oder zerbrochen	Mechanische Beschädigung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen
Dichtung der Backraumtür sichtbar beschädigt	Mechanische Einwirkung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen
Backofen lässt sich nicht ausschalten	Elektronikdefekt	Stromzufuhr unterbrechen (Sicherung ausschalten / herausdrehen) und Kundendienst rufen!
Starke Rauchentwicklung	Fettrückstände im Backraum	Backofen ausschalten und abkühlen lassen, danach Fettrückstände entfernen
Flecken im Emaille	Herabtropfender Obst- bzw. Fleischsaft	Obstkuchen weniger üppig belegen, tiefes Backblech/Fettpfanne benutzen Derartige Flecken sind harmlos und stellen keinerlei Beeinträchtigung der Funktion dar. Nicht behebbar.

Technische Daten und Abmessungen



(Abbildung ähnlich)

EBS 9993 10

Elektro-Einbaubackofen mit 9 Funktionen

Bedienelemente:	Touchcontrol
Energie-Effizienz-Klasse:	A
Innenraumvolumen:	57 l
Temperaturbereich:	50 - 250 ºC thermostatgesteuert
Backraumbeleuchtung:	25 W
Anschlusswert:	3,2 kW (240 V) 2,9 kW (220 V)
Abmessungen (B x H x T) mm:	597 x 597 x 540
Bruttogewicht:	42,5 kg

Elektro-Anschlusskabel mit Schukostecker

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln im privaten Haushalt oder ähnliche Bedingungen bestimmt und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

ORANIER Küchentechnik GmbH haftet keinesfalls für Schäden, die durch unsachgemäßen Umgang, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung und zweckfremde Nutzung entstehen!

Hinweise zur Entsorgung

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:



Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!



- Entsorgen Sie dieses Gerät im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
- Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den örtlichen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.
- Sortieren Sie die Verpackung vor der Entsorgung nach Materialarten wie z.B. Karton (Papier), Plastikfolie usw.
- Sie leisten damit einen wertvollen und positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
- Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät diesbezüglich negative Konsequenzen haben.

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:
Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen.Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.
Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

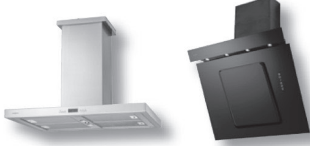
Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Küchentechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 - 7
35075 Gladenbach



Kompetenz im großen Stil









- ❑ Dunstabzugshauben
- ❑ Einbauherde
- ❑ Einbaubacköfen
- ❑ Einbau-Kochfelder: Gas- und Elektro, Induktion- und Hilight
- ❑ Dampfgarer und Mikrowellen
- ❑ Kühl- und Gefriergeräte
- ❑ Geschirrspülmaschinen
- ❑ Standherde Gas und Elektro
- ❑ Koch-Back-Stationen

ORANIER Küchentechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
Tel.: +49(0) 6462 923-700 · Fax: +49(0) 6462 923-348 · E-Mail: info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren

9993 10 · 1073 V3.6